

UNO SGUARDO DALLA TORRE

A COLLOQUIO CON

Alessandro Recupero, Restaurant Manager e F&B Controller presso l'Hotel Brunelleschi

di Lorena Tedesco

Situato nella Firenze storica dei quartieri rinascimentali, l'Hotel Brunelleschi è una delle location più esclusive e raffinate della città. Grazie alla sua posizione centrale, a breve distanza da Piazza della Signoria e Ponte Vecchio, con vista sul Duomo, l'elegante 4 stelle lusso rappresenta infatti un punto di riferimento per i turisti. L'Hotel è stato creato all'interno della torre più antica di Firenze, la Torre della Pagliazza, e di una chiesa medievale, di cui si può ritrovare ancora l'antica struttura ad arco nelle pareti di una delle sale interne. L'albergo dispone di 96 camere e 6 suite modernamente ristrutturate, due ristoranti, un american bar, 3 sale meeting e una sala fitness. A occuparsi del comparto F&B dell'hotel è il Restaurant manager e F&B Controller Alessandro Recupero.



Formazione ed esperienze

Dopo il diploma alla scuola alberghiera, Alessandro ha perfezionato la propria formazione prima presso la UET-Scuola Universitaria Europea per il Turismo e poi presso la Team Management. Il suo percorso lavorativo ha avuto inizio al Ristorante Charleston di Palermo 2 stelle Michelin sotto la direzione del Maître d'hotel Carlo Hassan. Una tappa importante per Alessandro, che ha iniziato come commis de rang e ha poi avuto la possibilità di crescere e arricchire il proprio bagaglio professionale servendo molti personaggi importanti e vip. Alessandro ha poi approfondito la sua esperienza in vari grandi alberghi 4 e 5 stelle, ma uno dei più importanti per la sua carriera è stato il 5 stelle lusso Grand Hotel Villa Igiea di Palermo, in cui è rimasto dal 1995 al 2013, entrando come Chef de Rang per poi ricoprire il duplice ruolo di Restaurant & Banqueting Manager della struttura. Nel 2013, infine, Alessandro è approdato all'Hotel Brunelleschi in qualità di Responsabile F&B dell'albergo.

Ristorazione top

Il prestigioso albergo fiorentino vanta la presenza di due ristoranti di rilievo: il ristorante gourmet Santa Elisabetta e il ristorante tipico toscano, Osteria della Pagliazza, situato all'interno della



Hotel Brunelleschi

Piazza Santa Elisabetta 3 - Firenze
Tel. 055.27370 - info@hotelbrunelleschi.it

torre bizantina, ex carcere femminile, da cui prende il nome. L'esclusivo ristorante gourmet propone un menu à la carte e due menu degustazione, uno per la carne e uno per il pesce; 7 tavoli per 24 coperti dove il servizio viene svolto direttamente dal maître sommelier Nicola Panelli, responsabile della gestione del ristorante, insieme a uno chef de rang. La specialità dello chef, richiestissima dai clienti, è la pasta alla carbonara con l'uovo disidratato. Di recente la carta è stata implementata con la cucina vegana, a cui è stato dedicato un apposito corner per gli ospiti. La carta dei vini comprende circa 200 etichette tra cui molti vini francesi e italiani (8/9 per ogni regione d'Italia), con una predominanza dei grandi rossi toscani; l'hotel inoltre è Maison Reconnue della Perrier-Jouët, quindi questa rappresenta l'etichetta principale.

Il 4 stelle dispone di un unico bar all'interno della torre bizantina: il Tower Bar è innestato all'interno del ristorante Osteria della

LOCALI TOP - segue Settembre 2016



Pagliazza e ospita fino a un massimo di 15/20 persone. Il grande banco bar, sovrastato da un lampadario di Murano, è gestito dal barman Davide Amore: qui si organizzano gli aperitivi e le degustazioni dei cocktail, dei vini, dei gelati e dei taglieri toscani, le 4 punte di diamante del bar.

Estetica e servizio

Alessandro, oltre a occuparsi del rapporto con i fornitori, acquisti e gestione delle materie prime e dei vini (insieme al maître), nonché dei costi e di tutto quanto riguarda l'F&B, è responsabile dell'organizzazione del banqueting per eventi, in collaborazione con l'ufficio Eventi e l'ufficio Mice. Per il Banqueting viene preparato tutto internamente: il Brunelleschi infatti non ha né gestioni né personale esterno. «Vi sono due cucine interne, una per il ristorante gourmet e l'altra per il ristorante toscano e la banchettistica. Quindi il pane, la pasticceria e i prodotti del breakfast, dalle torte ai cornetti, vengono tutti dal nostro chef... È tutto artigianale, compreso il gelato che è il cavallo di battaglia dell'Executive Chef Giuseppe Buonadonna che cura la pasticceria dell'albergo e coordina le due cucine; vi è poi il secondo Chef Luigi Buonadonna (fratello di Giuseppe), responsabile del Santa Elisabetta. Due chef di partita seguono invece la cucina che cura la banchettistica e il ristorante toscano, come pure le colazioni,

ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FOOD
BEVERAGE
MANAGER



il lunch e il dinner». Altra peculiarità dell'hotel è che le comande vengono gestite elettronicamente tramite iPad e sistema Self Pro Tel che le invia automaticamente al reparto.

Breakfast luculliano

Per quanto riguarda il breakfast, a parte i clienti "vip" che beneficiano del servizio di Ambassador suite e possono godersi la colazione nel ristorante gourmet, gli ospiti dispongono di due sale colazioni da 150 coperti dove sono allestiti maestosi buffet con più di 250 prodotti ed è disponibile un menu à la carte. Secondo Alessandro «la colazione rappresenta la "carta d'identità dell'albergo" e il cliente deve vedere che essa rispecchia tutte le sue aspettative». Il servizio del breakfast coinvolge ben 9 persone della brigata (divise sulle 2 sale), più un responsabile breakfast. Alessandro ha introdotto una novità per le colazioni, che si sono arricchite di un angolo del pane e cometteria che comprende anche pizze, focacce e altre tipicità toscane. Inoltre, dal momento che il 95% dei clienti è americano, si trovano uova strapazzate, salsiccia, bacon, patate. Oltre agli americani, tra gli stranieri abbondano i cinesi, ma anche i francesi e i tedeschi. Per quanto riguarda la clientela, il 50% è business e il 50% è leisure. Il Brunelleschi dispone infatti di una grande sala meeting da 170 posti, più altre due sale più piccole all'interno della torre (fino a 30/40 persone); la richiesta maggiore per quanto riguarda i meeting si concentra nel periodo invernale, tra gennaio/febbraio quando è minore l'affluenza.